

Enseignants : Continuer à se former

Ce document a pour objectif de présenter les différentes possibilités de formation continue pour les enseignants en cuisine et en restauration si vous souhaitez vous perfectionner en termes

- de compétences professionnelles (pâtisserie, bar, cuisine...)
- de compétences pédagogique et didactiques
- de connaissances sur le système éducatif et ses différents outils

Il détaille les options académiques et professionnelles ainsi que les démarches administratives à suivre pour accéder à ces formations, tout en proposant des conseils pratiques.

Cette liste est non exhaustive et peut être complétée au fur et à mesure.

PEDAGOGIE ET DIDACTIQUE

Organisme/Programme	Description et liens
EAFC	L'École Académique de la Formation Continue (EAFC) : Présente dans chaque académie, son rôle est d'assurer la formation continue de l'ensemble des personnels, des enseignants aux administratifs. Elle centralise et modernise l'offre de formation afin de la rendre plus lisible, accessible et adaptée aux besoins de chacun et aux évolutions du métier. Son objectif est d'accompagner les agents dans leur développement professionnel tout au long de leur carrière. Pour l'hôtellerie restauration, plusieurs parcours, comme chaque année, vous seront proposés. https://www.ac-lyon.fr/eaftc
EDUSCOL	Eduscol est le site d'information et d'accompagnement de l'éducation nationale française. Il met à disposition des ressources pédagogiques et des guides pour les enseignants, couvrant tous les niveaux et disciplines. Il vise à soutenir la formation initiale et continue des professeurs pour l'amélioration des pratiques éducatives. Le site propose des liens vers tous les dispositifs de l'EN. https://eduscol.education.fr/75/se-former
Devenir enseignants	Le site devenirenseignant.gouv.fr est un portail officiel du ministère de l'Éducation nationale. Son objectif est d'informer les personnes intéressées par une carrière d'enseignant en France. Il présente les différents métiers de l'enseignement, du primaire au lycée. On y trouve des informations sur les parcours de formation et les concours de recrutement. Il fournit des détails sur les modalités d'accès à la profession, incluant les postes de contractuels. https://www.devenirenseignant.gouv.fr/
Centre national de ressources Hôtellerie-Restauration Académie de Versailles	Il vise à aider à "comprendre, apprendre et enseigner" dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration. Le site propose une grande variété de ressources officielles pour les enseignants, notamment des documents officiels, des guides de certification et des sujets d'examen pour divers diplômes (CAP, Bac Pro, Bac Technologique STHR, BTS MHR, et certifications professionnelles).

	Il met également en avant des concours nationaux pour les enseignants et les élèves, et fournit des articles et des recherches sur l'éducation et l'université. Le site offre aussi des outils pratiques comme une carte interactive des lycées, des fiches techniques, une mercuriale des produits et denrées, ainsi que des actualités et un calendrier d'événements. https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/
Site éco gestion Académie de Lyon	Il s'agit du site de la filière Économie et Gestion de l'Académie de Lyon. C'est un portail de ressources pour les enseignants de la voie professionnelle en économie gestion. Il est organisé par thème et couvre plusieurs métiers notamment notre filière Hôtellerie restauration. Le site propose des ressources pédagogiques, des informations sur les diplômes, les examens, et des grilles d'évaluation. Il aborde également des sujets comme les "chefs-d'œuvre", la "co-intervention" et les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP). De plus, vous y trouverez des informations sur l'orientation, la formation continue des enseignants, des pratiques pédagogiques, des concours et des ressources numériques institutionnelles. https://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/wordpress/ Le groupe de ressources disciplinaire a réalisé un tuto envoyé l'année dernière pour naviguer plus facilement. Eviter les recherche par mots clés.
M@GISTERE	Magistère est une plateforme de formation en ligne du Ministère de l'Éducation nationale, dédiée à la formation continue de son personnel, notamment les enseignants. Elle offre une variété de parcours (en ligne, hybrides, en auto-formation) pour développer les compétences professionnelles. Basée sur la technologie Moodle, elle propose des ressources, des activités interactives et l'accompagnement par des formateurs. La plateforme permet ainsi de se former à son rythme sur de nombreux sujets pédagogiques et disciplinaires, et délivre une attestation pour chaque parcours validé. https://magistere.apps.education.fr/ Nous avons un parcours dédié au parcours différencié. La plateforme est en train de migrer vers sa version 2 Voici le lien : https://lyon.magistere.apps.education.fr/course/view.php?id=777&notifyeditin-gon=1 Quelques ajustements techniques sont encore à réaliser Lien vers l'ancienne version : https://magistere.education.fr/ac-lyon/course/view.php?id=10030
DRAREIC Erasmus+	La DRAREIC est la Délégation Régionale Académique aux Relations Européennes, Internationales et à la Coopération. Une de ces missions est de coordonner la mobilité des élèves et des enseignants https://www.ac-lyon.fr/presentation-de-la-drareic-123947
DIGIPAD PARCOURS DIFFERENCIE ACADEMIE DE LYON	https://digipad.app/p/1033701/d047359acd5f7

COMPETENCES METIERS

CEFPEP	Le portail Arena vous permet d'accéder à vos services et applications nationales et académiques, ainsi qu'à vos applications GAIA/CERPEP. Le CERFPEP propose des formations professionnelles. Pour information, pour le moment les formations sont dédiées aux métiers de l'industrie. Il conviendra de regarder régulièrement les propositions. https://eduscol.education.fr/4083/cefpep-2030
CPF	En France, le **Compte Personnel de Formation (CPF)** est un dispositif qui permet à toute personne active de cumuler des droits à la formation, crédités en euros sur un compte personnel. Ces droits peuvent être utilisés tout au long de la vie professionnelle pour financer des formations qualifiantes ou certifiantes, des bilans de compétences ou des VAE. Accessible via l'application ou le site "Mon Compte Formation", il a pour but de sécuriser les parcours professionnels et d'encourager la formation continue. https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F18090
Stage en immersion dans l'hôtellerie restauration (cuisine, pâtisserie, salle...)	Pour que votre projet prenne forme, il vous faut d'abord trouver une entreprise d'accueil qui correspond à vos attentes. Le rectorat pourra vous fournir la convention nécessaire pour encadrer ce stage. (me contacter) Ce stage d'immersion est une occasion unique d'observer et d'apprendre des techniques innovantes directement sur le terrain, en passant quelques jours ou semaines en entreprise.
ACTION ECOLE ENTREPRISES	Les actions École-Entreprise : organise des visites d'entreprises, des journées thématiques ou des rencontres avec des professionnels. Le MOOC "Jeunesse et Entreprises" : propose des outils pédagogiques numériques pour aider les enseignants à présenter le monde de l'entreprise à leurs élèves. https://www.ac-lyon.fr/education-et-economie-121649 https://www.ac-lyon.fr/les-actions-ecole-entreprise-sens-de-l-engagement-et-de-l-initiative-121659
MOF (Meilleur Ouvrier de France)	Concours prestigieux récompensant l'excellence dans divers métiers, dont la cuisine. Assister ou être jury à ce concours peut être une source d'inspiration et de perfectionnement professionnel. https://www.meilleursouvriersdefrance.info/concours-mof.html
Better Together	Association dédiée au parrainage entre élèves, étudiants, apprentis et professionnels de l'hôtellerie restauration. Elle organise des événements, des formations et des concours. https://www.associationbettertogether.com/
O'Service	Association ayant pour but de rassembler pour mieux accompagner les professionnels d'aujourd'hui et de demain, dans un monde en perpétuel mouvement. Ô Service est à votre écoute pour échanger, comparer, faire évoluer et revaloriser une profession dynamique, mais parfois malmenée. https://oservice.fr/

Trophée du Maître d'hôtel	Créées pour mettre en lumière les Arts la table, de l'accueil & du service, les épreuves du Trophée ont été imaginées autour de 3 maîtres mots illustrant auprès du grand public et des professionnels toutes la diversité des savoirs contemporains qu'exige le métier de Maître d'Hôtel. https://www.letropheedumaitredhotel.com/
Coupe Georges baptiste pro	La Coupe Georges Baptiste est un concours d'excellence historique et renommé en France, dédié à la valorisation des métiers du service et des arts de la table. Depuis sa création en 1960 en hommage à Georges Baptiste, un grand maître de la restauration, il a pour objectif de récompenser les professionnels et les jeunes talents de la restauration. Les épreuves, très techniques et complètes, couvrent un large éventail de compétences, telles que le découpage de viandes ou de poissons, le flambage, l'œnologie, la prise de commande en anglais, la préparation de cocktails et la gestion d'un service. Ce concours se déroule en plusieurs étapes, avec des sélections régionales qui mènent à une finale nationale avec également une envergure internationale, avec des compétitions européennes et mondiales, contribuant ainsi à faire rayonner l'excellence du service à la française. Il a été remis à l'honneur en région Rhône Alpes récemment. Merci aux enseignants qui ont participé à ce renouveau. https://www.coupe-georges-baptiste.fr/

SITES ACADEMIQUES OU NATIONAUX PAR THEME

BULLETIN OFFICIEL	Le Bulletin officiel de l'éducation nationale (BOENJS) est la publication de référence pour le ministère de l'Éducation nationale. Il reprend et diffuse les textes réglementaires (décrets, arrêtés, circulaires, notes de service, etc.) qui concernent spécifiquement l'Éducation nationale. Il paraît tous les jeudis. A ce titre, vous pouvez vous abonner en ligne pour recevoir le bulletin chaque semaine. https://www.education.gouv.fr/le-bulletin-officiel-de-l-education-nationale-de-la-jeunesse-et-des-sports-89558
BIR de Lyon (Bulletin d'information rectoral)	Publication officielle, généralement hebdomadaire ou bimensuelle, qui est diffusée par chaque académie. Il contient des informations précises et pratiques sur la gestion des ressources humaines et le fonctionnement de l'académie, telles que : • Les mouvements de personnels (mutations intra-académiques, promotions, etc.). • Les campagnes de demande de temps partiel, de congés de formation. • Les avis de recrutement pour des postes spécifiques (chargés de mission, formateurs, etc.). • Les textes réglementaires spécifiques à l'académie (circulaires, notes de service). • Les dates et modalités des examens et concours gérés au niveau académique. https://www.ac-lyon.fr/bir-2024-2025

INTELLIGENCE ARTIFICIELLE	Pour s'initier à l'IA https://drane.ac-lyon.fr/spip/+-Intelligence-artificielle-+ Vous trouverez également sur Magistere des parcours de formation en distentiel.
VALEURS DE LA REPUBLIQUE	https://www.ac-lyon.fr/valeurs-de-la-republique-121780 Nous avons également des ressources sur la laïcité relatives à la filière hôtellerie restauration. Elles sont sur le site économie gestion.
Discrimination, harcèlement	Ressources, formations, mise en œuvre des outils : https://www.ac-lyon.fr/la-lutte-contre-le-harcèlement-121887
Pix pour les enseignants	Pix Édu est une plateforme officielle du ministère de l'Éducation nationale qui permet aux enseignants et autres professionnels de l'éducation de développer et de certifier leurs compétences numériques. Elle propose des parcours d'auto-évaluation et de formation, et permet d'obtenir une certification professionnelle attestant de leur niveau de maîtrise des outils numériques. https://drane.ac-lyon.fr/spip/+-CRCN-E-PIX-Edu-+
Formation sur les compétences psychosociales	Parcours de formation https://www.ac-lyon.fr/competences-psychosociales-127076
ELEA	ELEA (ÉLÉA) est une plateforme d'apprentissage en ligne, développée par le ministère de l'Éducation nationale et basée sur le logiciel open source Moodle. Son objectif est de permettre aux enseignants de créer, de mettre en œuvre et de partager des parcours pédagogiques scénarisés pour leurs élèves. Accessible via l'Espace Numérique de Travail (ENT) des établissements, ELEA sert à : • Créer des cours interactifs en mélangeant ressources numériques (textes, vidéos, quiz, etc.). • Différencier l'enseignement en proposant des parcours adaptés au rythme de chaque élève. • Suivre la progression des élèves grâce à des outils d'analyse intégrés. • Favoriser l'autonomie et l'engagement des élèves. • Mutualiser les productions pédagogiques entre enseignants. https://drane.ac-lyon.fr/spip/ELEA-la-plateforme-Moodle-de-l-EN Une formation est en préparation pour les enseignants inscrits l'année dernière.

Conseils Pratiques pour la Réussite de Votre Formation

1. Définissez vos Objectifs

- Clarifiez les compétences techniques ou pédagogiques à renforcer.
- Déterminez si vous souhaitez une immersion en entreprise ou une formation plus pédagogique

2. Planifiez et Anticipez

- Informez votre hiérarchie et préparez les démarches administratives en avance.
- Choisissez les périodes de formation en fonction de votre planning et des vacances scolaires.

3. **Valorisez votre Expérience**

- Intégrez les acquis de votre formation dans vos cours.
- Partagez votre expérience avec vos collègues via des ateliers ou des sessions de formation interne.

4. **Restez Curieux et Proactif**

- Participez régulièrement aux événements et concours.
- Mettez à jour vos connaissances grâce à une veille active et à l'autoformation

Conclusion

Continuer à se former dans le secteur de la cuisine et de la restauration est essentiel pour rester à la pointe des innovations techniques et pédagogiques. Que ce soit par le biais des formations académiques, des stages en entreprise, des événements professionnels, ou encore de l'autoformation via des lectures et des échanges, de multiples options s'offrent à vous. L'utilisation du CPF pour les enseignants du secteur public et la mobilisation de dispositifs institutionnels facilitent également l'accès à ces formations. En suivant les démarches administratives appropriées et en définissant clairement vos objectifs, vous pourrez enrichir votre pratique et partager vos nouvelles compétences avec vos élèves et vos collègues.